

# Pollo, Brcoli y Arroz con Queso Horneado

**Makes:** 12 Porciones

Nuestra receta utiliza la sopa crema de champiñones preparada como base para otros platos principales, guisos, salsas o cazuelas.

## Ingredients

**5 cups** agua  
**2 1/2 cups** arroz  
**1/4 cup** cebolla (picada)  
**1/4 tablespoon** pimienta negra  
**1 clove** ajo  
**1 cup** leche  
**1 can** crema de sopa de hongos  
**1/4 tablespoon** sal  
**2 cups** pollo cortado (cocinado)  
**2 cups** pedazos de brocoli  
**3/4 cup** queso cheddar reducido en grasa (rallado)

## Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F. En una cacerola grande ponga el agua a hervir. Agregue el arroz, la cebolla y el ajo. Cocine durante unos 20 minutos o hasta que el arroz esté suave.
2. Mientras el arroz se está cocinando, combine la leche, sopa, sal y pimienta, y revuelva bien. Cuando el arroz esté listo, combine la mezcla de la leche con el pollo y brócoli. Revuelva bien.
3. Engrase una molde de hornear de 9 x 13 y eche la mezcla en el molde. Hornee en el horno precalentado por 18 minutos. Espolvoree con el queso. Hornee durante

otros 6 minutos o hasta que el queso se haya derretido.  
Sirva inmediatamente.